

WISCONSIN FOOD CODE FACT SHEET IZ ZAKONIKA O HRANI DRŽAVE VISKONSIN

~~~~~ Hand Washing ~~~~~

Pranje ruku

**Pranje ruku je najefikasniji način da se spreči širenje bakterija i virusa koji mogu prouzrokovati infekcije i oboljenja od zaražene hrane.**

Zaposleni mogu biti značajan izvor zaraznih mikroorganizama. Uredno pranje ruku je često najefikasnija akcija koju radnici preduzimaju da bi se kontrolisalo direktno i indirektno zagađenje hrane, opreme i aparata.

## **Kada prati ruke**

- Pre početka rada sa hranom, opremom i aparatima.
- Tokom pripreme hrane, po potrebi.
- Prilikom prelaska sa sveže hrane na gotovu hranu.
- Nakon rukovanja sa uprljanom opremom i aparatima.
- Nakon kašljanja, kihanja, korišćenja maramice ili pušenja.
- Nakon jela i pića.
- Nakon kontakta sa vlastitom kožom.
- Nakon dodirivanja životinja.
- Nakon korišćenja toaleta, operite ruke u lavabou i opet prilikom povratka na posao.



## **Uvek se pridržavajte ovih 6 pravila prilikom pranja ruku**

Pre pranja ruku, skinite sav nakit i ruke perite u lavabou predviđenim za to. Ne perite ruke u sudoperama za pripremu hrane, pranje opreme i servisiranje.

1. Zavrnite rukave i pokvasite ruke toplom vodom.
2. Koristeći sapun, a ne sanitarne solucije, pokrite penom ruke i podlaktice.
3. Trljajte ruke najmanje 20 sekundi: operite dlanove, drugu stranu, između prstiju i podlaktice.
4. Upotrebite četku za nokte da biste očistili ispod noktiju i između prstiju.
5. Isperite ruke i podlaktice toplom vodom.
6. Osušite ruke papirom za jednokratnu upotrebu ili papirnim ubrusom iz rolne. Zatvorite slavine papirnim ubrusom kako biste sprečili eventualno zagađenje ruku.